

LE GUIDE  
**HACHETTE**  
DES VINS  
—•—  
2005

32 000 vins dégustés  
10 000 vins sélectionnés

*BSN* glass pack

## CH. PAS DU CERF Rocher des Croix 2003 \*

n.c.	19 860	■	■	8 à 11 €
------	--------	---	---	----------

Autrefois, il était fréquent de voir passer les cerfs d'une colline à l'autre, ainsi que le rappelle le nom de ce domaine vaste de 80 ha, sur la route de La Londe à Collobrières. Dans sa cave flamant neuve, Patrick Gualtieri a élaboré un vin rose pastel, presque un pur grenache (90 %). Une palette variée de fruits et de fleurs introduit la dégustation, suivie d'une impression d'harmonie en bouche, tant le gras et la fraîcheur s'équilibrent. Le Rocher des Croix blanc 2003 et le Château Camp Long cuvée Truchette rosé 2003 (5 à 8 €) obtiennent une étoile. Le premier, typé bord de mer, se montre d'une grande suavité, avec des parfums exotiques; le second bénéficie d'une matière bien aromatique, puissante et structurée.

Patrick Gualtieri, Ch. Pas du Cerf, rte de Collobrières, 83250 La Londe-les-Maures, tél. 04.94.00.48.80, fax 04.94.00.48.81, e-mail info@pasducerf.com  
 ☑ ☒ ☓ t.l.j. sf dim. 9h-12h30 14h30-18h

## DOM. DES PEIRECEDES

Cuvée de la Blanque 2003

1 ha	2 000	■	■	5 à 8 €
------	-------	---	---	---------

Ce vin révèle toute l'expression du cépage rolle. Sous une teinte claire à reflets verts apparaissent des arômes francs de fleurs blanches, de fruits exotiques (ananas léger, goyave) et de citron, tandis qu'en bouche un côté acidulé apporte un contrepoinç très frais à la rondeur de l'attaque. Un 2003 agréable, en accord avec un poisson gras.

Alain Baccino, Dom. des Peirecèdes, 83390 Pierrefeu-du-Var, tél. 04.94.48.67.15, fax 04.94.48.52.30, e-mail alainbaccino@free.fr ☑ ☒ ☓ t.r.-v.

## CH. DE PEYRASSOL Cuvée Marie-Estelle 2003 \*

20 ha	35 000	■	■	8 à 11 €
-------	--------	---	---	----------

Le domaine, fort de 50 ha aujourd'hui, correspond à une ancienne commanderie fondée par les Templiers en 1204; il demeura la propriété des chevaliers de Malte jusqu'à la Révolution. D'une couleur saumon limpide et brillante, ce 2003 offre un nez intense de fruits, puis une bouche ronde, équilibrée, qui laisse les petits fruits rouges s'exprimer de manière persistante.

Commanderie de Peyrassol, RN 7, Flassans, 83340 Le Luc-en-Provence, tél. 04.94.69.71.02, fax 04.94.59.69.23, e-mail cpeyrassol@hotmail.com  
 ☑ ☒ ☓ t.l.j. 10h-19h; dim. sur r.-v.

Austruy

## DOM. PINCHINAT 2002 \*\*

2,5 ha	17 000	■	■	8 à 11 €
--------	--------	---	---	----------

Situé dans la haute vallée de l'Arc, sur la route qui va de Trets à Pourrières, le domaine est conduit depuis plusieurs années en agriculture biologique. Sous une apparence grenat, son vin met à l'honneur les fruits rouges et noirs. Griotte et cassis réapparaissent dans une bouche structurée, ample, ressemblant à du velours tant elle est concentrée. Les tanins au grain fin s'affineront encore à la faveur de trois à cinq ans de garde, et la longue finale goûteuse promet un grand plaisir. Le rosé 2003 joue si bien de sa finesse aromatique et de sa structure harmonieuse qu'il remporte une étoile.

Alain de Welle, Dom. Pinchinat, 83910 Pourrières, tél. 04.42.29.29.92, fax 04.42.29.29.92, e-mail domaineinchinat@wanadoo.fr ☑ ☒ ☓ t.r.-v.

## CH. DE POURCIEUX 2003 \*

10 ha	65 000	■	■	5 à 8 €
-------	--------	---	---	---------

Une bastide du XVIII<sup>e</sup>s. entourée de jardins à la française fait tout le charme de ce domaine viticole. Bien dans la tonalité provençale, ce rosé s'exprime sous des accents amyliques. Un poisson à la provençale conviendra à sa structure harmonieuse.

Michel d'Espagnet, Ch. de Pourcieux, 83470 Pourcieux, tél. 04.94.59.78.90, fax 04.94.59.32.46, e-mail pourcieux@terre-net.fr ☑ ☒ ☓ t.r.-v.

## LES MAITRES VIGNERONS DE LA PRESQU'ILE DE SAINT-TROPEZ

Carte noire 2002 \*

25 ha	150 000	■	■	5 à 8 €
-------	---------	---	---	---------

Quel joli vin que ce 2002 ! Des notes chaleureuses d'épices et de fruits rouges se déclinent tout au long de la dégustation. Une ossature présente mais sans excès soutient la matière ronde et veloutée, dont la persistance est notable. S'il est déjà agréable aujourd'hui, il sera intéressant de le goûter à nouveau dans deux ou trois ans. Le Château Farambert rosé 2003, élaboré à partir de raisins vendangés à Pierrefeu, obtient une étoile également pour son équilibre et son expression chaleureuse. Il en va de même du Château de Pampelonne rouge 2002 (8 à 11 €), vin fruité, aux tanins fins et caotés, et du Château de Pampelonne blanc 2003 (8 à 11 €), tout en rondeur et en arômes. Ces vins sont en vente au caveau de la coopérative des Maîtres vigneron.

Les Maîtres vigneron de la Presqu'île de Saint-Tropez, 83580 Gassin, tél. 04.94.56.32.04, fax 04.94.43.42.57, e-mail production@magvine.com  
 ☑ ☒ t.l.j. sf dim. 9h-12h 15h-19h

## CH. DU PUGET Cuvée de Chavette 2003

1 ha	1000	■	■	8 à 11 €
------	------	---	---	----------

Cette cuvée, qui a connu un élevage sur lie et en barrique de cinq mois, se présente sous une teinte jaune paille à reflets verts, d'un bel éclat. Une agréable vivacité donne du relief à sa chair volumineuse et ronde, tout en favorisant l'expression des arômes d'agrumes confits et d'épices. A boire ou à garder jusqu'en 2006, cette bouteille s'associera à une viande blanche à la crème.

Ch. du Puget, rue Mas-de-Clapier, 83390 Puget-Ville, tél. 04.94.48.31.15, fax 04.94.33.58.55

☑ ☒ t.l.j. sf dim. lun. 9h-12h 15h30-18h  
 Grimaud

## CH. RASQUE Cuvée Alexandra 2003 \*

n.c.	105 000	■	■	11 à 15 €
------	---------	---	---	-----------

Grenache et cinsault à parts égales composent ce vin d'un beau rose pâle. Fin et complexe, il évoque au nez les agrumes, le coing et l'anis, puis s'oriente vers des arômes plus acidulés en bouche, avec une finale mentholée qui accentue l'impression de fraîcheur. Idéal pour les crustacés. Les poissons en sauce trouveront un compagnon dans le blanc 2003, rond et parfumé de fruits exotiques, auquel le jury accorde une citation.

SCEA du Ch. Rasque, rte de Draguignan, 83460 Taradeau, tél. 04.94.99.52.20, fax 04.94.99.52.21, e-mail chateau-rasque@wanadoo.fr  
 ☑ ☒ t.l.j. 9h-18h30

Biancone